

OGGI



CUCICINO

Su **OGGI.it** tantissime
altre ricette

RCS

N. 4 - Aprile 2013 - Mensile - 1,50 €

**Menu vegetariano
per 6 con soli
24 euro**

**58 RICETTE
INFALLIBILI**

TRECCIA PASQUALE
CON UOVA
PAG.33



TUTTI I GIORNI

**Cambia gusto
ai soliti asparagi**

PRODOTTO DEL MESE

**Grana Padano
per tutte
le stagioni**

SCUOLA DI CUCINA

**Preparare
la colomba**

OCCASIONE SPECIALE

**Vi aspetto
per un brunch**

PASQUA

I SAPORI DELLA FESTA

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/03 (COV. IN L.27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1, DCB MILANO

4 IDEE CON I PRODOTTI

Ricette facili e sfiziose per dare una marcia in più alla cucina quotidiana, scegliendo gli



CHARLOTTE ALLE PERE COCCO E CIOCCO

20 MIN. + RAFFREDD. 0 MIN. MEDIA OLTRE 10 €

INGREDIENTI PER 4 persone

- * 500 g di crema al cioccolato
- * 250 g di pere sciropate
- * 125 g di cocco grattugiato
- * 30 biscotti savoiardi

► **Scolate** le pere e riducetele a dadini, conservando lo sciroppo. Mescolate il cocco grattugiato con la crema al cioccolato. Immergete i biscotti savoiardi nello sciroppo per un attimo, quindi disponeteli sul fondo e sui lati di uno stampo da charlotte di circa 20 cm di diametro, tenendone da parte una decina che serviranno per la copertura.

► **Distribuite** i dadini di pera sul fondo e ricoprite con la crema al cocco e cioccolato. Ricoprite la charlotte con i biscotti rimasti e mettete in frigo per almeno 1 ora. Levate dal frigo, sformate e servite, a piacere, con una mousse di pere.



MILLEFOGLIE CLASSICA CON CREMA

20 MINUTI 30 MINUTI FACILE FINO A 10 €

INGREDIENTI PER 4 persone

- * 350 g di pasta sfoglia
- * 2 tuorli
- * 160 ml di latte
- * 60 g di zucchero a velo
- * 1 cucchiaio di farina
- * 20 g di Maizena®
- * 2 bustine di zucchero vanigliato
- * 100 g di panna montata

► **Tagliate** la pasta sfoglia in 3 rettangoli, sistemateli su una teglia foderata con carta da forno, bucherellateli e cuoceteli per circa 20 minuti, in forno caldo.

► **Scaldare** il latte con 1 bustina di zucchero vanigliato; unite i tuorli lavorati con 40 g di zucchero a velo, incorporate la Maizena® e la farina setacciate assieme, poi il latte e lo zucchero vanigliato rimasto. Fate addensare la crema, mescolando, poi lasciate raffreddare e unite la panna montata. Quindi farcitevi le sfoglie e spolverizzate con lo zucchero a velo rimasto.

SCELTI
PER VOI

Solo pere piemontesi. Frutta di ottima qualità di varietà "madernassa", conservata in acqua e zucchero di canna. *Pere sciropate, Cascina San Cassiano, da 600 g, 6,50 €.*



Crema golosa. Un dessert sempre a portata di mano. *CrèmeDeli Fondente, Cameo, confezione con 2 vasetti da 125 g cadauno, 2,19 €.*



Uova bio. Fresche, di categoria A, valorizzano ogni ricetta grazie al loro gusto genuino. La confezione è 100% biodegradabile. *Bio&Bio, Tebaldi, confezione da 6 uova, 2,20 €.*



Pasta sfoglia. Senza grassi idrogenati, in poco tempo permette di preparare piatti da chef. *Pasta Sfoglia fresca, Iper, da 230 g, 1,75 €.*

